



2024 Chardonnay Altkirch

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Varietà Chardonnay dell'Alto Adige

Descrizione del vino:

Con il suo sapore equilibrato, lo Chardonnay "Altkirch" colpisce molti amanti del vino bianco. Ha un bouquet delicato ed esotico, un palato armonioso e un'acidità perfettamente integrata. Questa caratteristica è dovuta alla sua maturazione, poiché la fermentazione del mosto in tini di acciaio inossidabile è seguita da un affinamento sulle fecce fini, che una piccola parte del vino bianco subisce in grandi botti di legno. Con il suo piacevole equilibrio di frutta e freschezza, questo tipico Chardonnay è l'accompagnamento perfetto per antipasti leggeri di ogni tipo, pesce e carni bianche e vari piatti di pasta.

Nota di degustazione:

Giallo medio, con riflessi verdi. Note estive al naso aperto, di menta al limone, fiori bianchi e Gravensteiner, con un accenno di pepe bianco. Una delicata dolcezza fruttata sottolinea il palato rotondo e molto fruttato di prugne mirabelle e agrumi, molto succoso ed espressivo; bel finale persistente.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Trentino-Alto Adige

Produttore:

Schreckbichl

Valutazioni:

Score 18.5/20

Vinificazione:

6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

da subito fino al 2029

Varietà d'uva:

100% Chardonnay

Numero di articolo:

1219224

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Altkirch

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	da subito fino al 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi